

STRACCETTI AL VINO BIANCO



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- ½ spicchio d'aglio - 1 scalogno - 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva - 500 g di fettine di vitello - dello spessore di 5 mm - farina - 500 ml di vino bianco - 2 cucchiaini di prezzemolo tritato - sale e pepe

1. Sbucciare l'aglio e lo scalogno, tagliarli e metterli nel contenitore di metallo con programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l'olio e rilanciare il programma ESPERTO per rosolare 2 minuti/ velocità 3/120°C. Nel frattempo tagliare a listarelle di 2 cm le fettine e passarle nella farina.

2. Aggiungere la carne togliendo la farina in eccesso e rosolare con programma ESPERTO 3 minuti/velocità 2A/110°C poi aggiungere dall'apertura del coperchio il vino bianco ed una pari quantità di acqua. Lanciare il programma ESPERTO 15 minuti/velocità 1A/110°C.

3. Controllare con una forchetta la cottura della carne, aggiungere il prezzemolo tritato e continuare per 2 minuti/velocità 1A/110°C con il programma ESPERTO.

Cook Expert ■